

FINDEL
MUNDO
END OF THE
WORLD
TIERRA DEL FUEGO
PATAGONIA - ARGENTINA

GASTRONOMÍA Y AVENTURA



FINDEL
MUNDO
END OF THE
WORLD
TIERRA DEL FUEGO
PATAGONIA - ARGENTINA

2,8

FINDEL
MUNDO
END OF THE
WORLD
TIERRA DEL FUEGO
PATAGONIA - ARGENTINA

ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO GASTRONÓMICO

FINDEL
MUNDO
END OF THE
WORLD
TIERRA DEL FUEGO
PATAGONIA - ARGENTINA

ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO ACTIVO

*AVENTURA EN EL
FIN DEL MUNDO*

*COMER EN EL
FIN DEL MUNDO*



*AVENTURA EN EL
FIN DEL MUNDO*

Qué es el Turismo activo o aventura: todas esas actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros motivos, que incluyen al menos dos de los siguientes componentes:

- Se realiza en un medio natural
- Implica actividades físicas
- Intercambio socio cultural

ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO ACTIVO



OBJETIVOS:

- AUMENTAR LA ESTADIA
- POTENCIAR EL DESARROLLO DE LA ZONA CENTRO Y NORTE DE LA PROVINCIA
- DIVERSIFICAR LA OFERTA TURÍSTICA CON PRODUCTOS DE BAJO IMPACTO AMBIENTAL

Posicionar a TdF en el segmento de turismo activo en los mercados nacionales e internacionales

Por qué apuntar la estrategia hacia la captación del segmento de Turismo Activo/ Aventura?

ALGUNOS DATOS:

FRANJA ETARIA: EDAD PROMEDIO 48 AÑOS

GASTO PROMEDIO POR DÍA POR PASAJERO 315 U\$S

ESTADÍA PROMEDIO 8 NOCHES

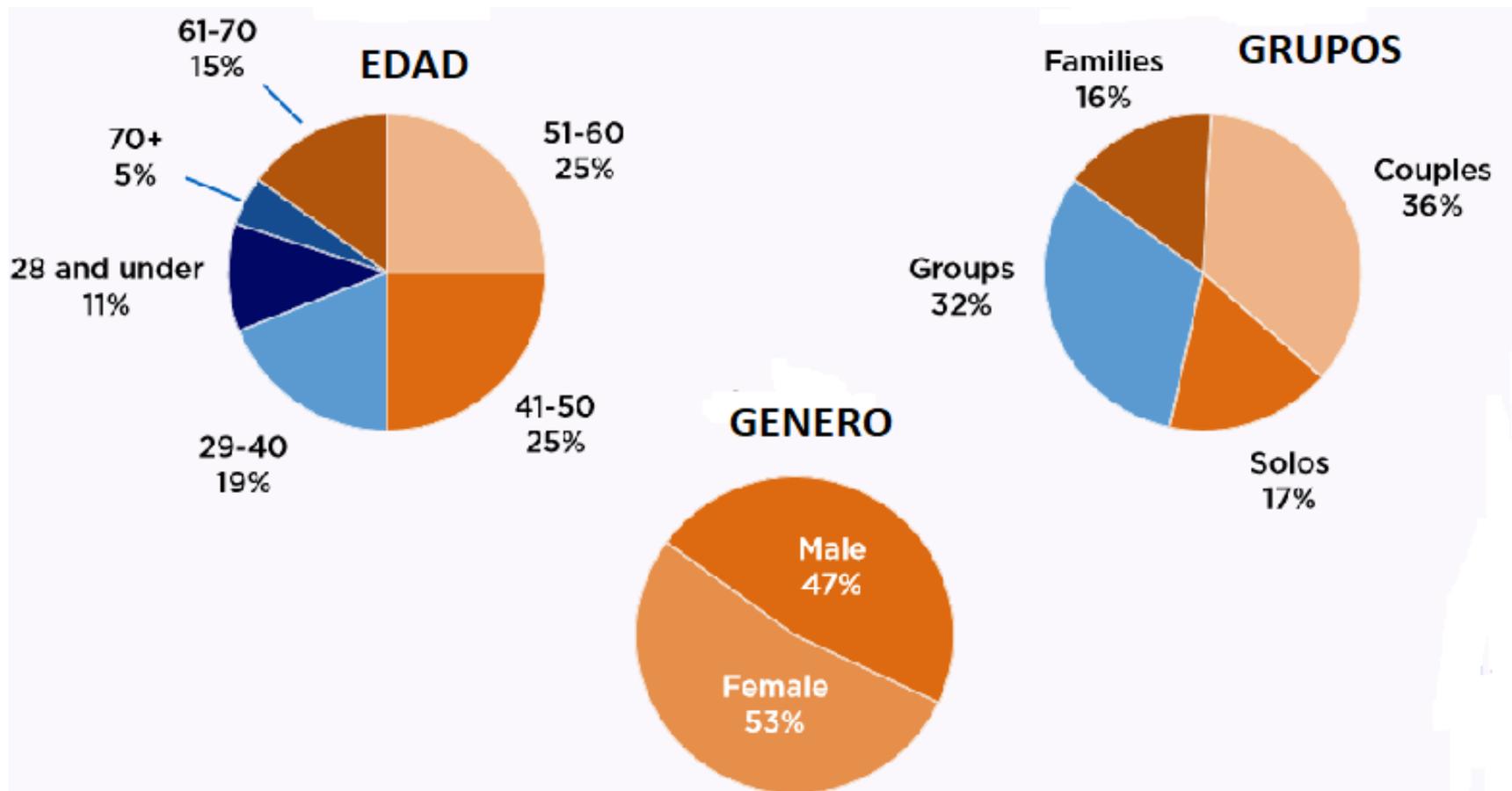
ALTO NIVEL DE DERRAME ECONÓMICO EN LA REGIÓN 65 %

GASTO PROMEDIO EN ARTESANÍAS 145 U\$S POR VIAJE

MAYOR OCUPACIÓN DE MANO DE OBRA CALIFICADA 1:8



ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO ACTIVO



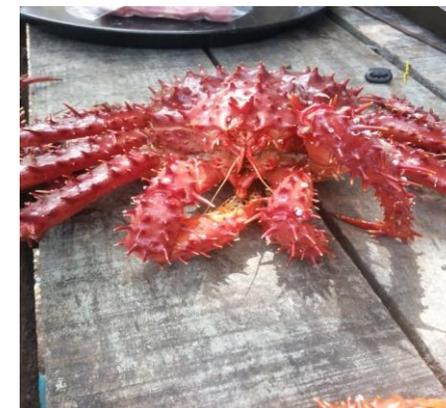
VENTAJA COMPETITIVA:

IMAGINARIO
FIN DEL MUNDO



TENDENCIAS:

TREKKING
CICLOTURISMO
COMIDA, CERVEZA, GASTRONOMÍA ÚNICA
EXPERIENCIAS CULTURALES
INTERACCIÓN CON LA COMUNIDAD



TEMAS:

CONSERVACIÓN / VIDA SILVESTRE / NATURALEZA
TURISMO CULINARIO
SEGURIDAD
CONCIENCIA ECOLÓGICA



Qué hicimos en 20 meses de gestión?

Presencia/auspicio de Summit Alaska 2016 y Salta Adventure Week Binacional



Capacitaciones tendientes a profesionalizar el sector

Observación de aves (Circuito integrado de Observación de Aves (junto a las provincias de Misiones, Corrientes y Salta) – Birdfair 2017 FIT 2017 WTM 2017)

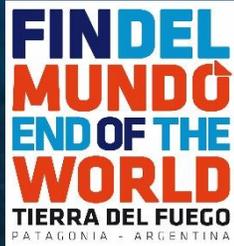
Qué hicimos en 20 meses de gestión?

Sendero de Tierra del Fuego actualmente Huella del Fin del Mundo

Conectividad/Futura apertura de nuevos circuitos Ruta del Canal Beagle

Antártida

Sede de la Fiesta Nacional de la Trucha 2017 y 9no Encuentro Nacional de Pesca con Mosca



ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO GASTRONÓMICO

*COMER EN EL
FIN DEL MUNDO*

ANTECEDENTES

- PLAN ESTRATEGICO DE DESARROLLO TURISTICO SUSTENTABLE DE USHUAIA – 2007

Plan Estratégico de Turismo

Plan Estratégico de Desarrollo Turístico Sustentable



El Plan Estratégico de Desarrollo Turístico Sustentable procura contribuir a capitalizar las acciones en marcha, vertebrando los numerosos esfuerzos ya existentes en el municipio, así como identificar las deficiencias y planificarlos próximos pasos en materia turística.

[Haga click aquí para descargar el Plan Estratégico de desarrollo Turístico Sustentable](#)

- PLAN ESTRATEGICO DE TURISMO SUSTENTABLE DE TIERRA DEL FUEGO - 2009



ANTECEDENTES

- PROGRAMA “SELLO DE CALIDAD” DEL MINISTERIO DE INDUSTRIA



- En estos documentos previos de base no encontramos definiciones estratégicas dirigidas a lo gastronómico como producto turístico.
- A partir de 2016, con los primeros esbozos del Plan Cocinar, comenzamos a delinear una estrategia de turismo gastronómico.

OBJETIVO

- Poner en valor la gastronomía fueguina, incorporándola como un componente importante de la experiencia turística.



Gastón Acurio nos inspira:
https://www.youtube.com/watch?v=_NEkN2j7oXM

ACCIONES, QUÉ HICIMOS

1 – Tarea de Concientización sobre su valor turístico, a partir del impulso nacional que le da la puesta en marcha del Plan Cocinar

☰ **Clarín**

SUSCRIBITE | INGRESAR

Propuestas para el Plan Federal de Turismo Gastronómico

El 13° Foro de esta iniciativa para revalorizar la identidad de la cocina argentina se celebró en abril en el hotel Arakur de Ushuaia.



ACCIONES, QUÉ HICIMOS

Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico



ACCIONES, QUÉ HICIMOS

Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico

Durante el encuentro se implementó una metodología de taller participativo, mediante la articulación de Coordinadores de mesa que facilitaron el trabajo de los participantes. Procurando de este modo garantizar un debate plural y proactivo en torno a las consignas planteadas:

Productos

Materias primas

Platos típicos

Fortalezas y debilidades de la gastronomía local

Potencial turístico de las experiencias gastronómicas locales

ACCIONES, QUÉ HICIMOS

2- Tarea de Visibilización de la oferta gastronómica local
(ya desde 2016)

- Participación en Ferias y eventos
 - FIT 2016
 - MADRID FUSIÓN
 - ADVENTURE WEEK
 - FORO DE ALIMENTOS Y COCINAS REGIONALES
 - FIBEGA
 - LANZAMIENTO DE TEMPORADA INVERNAL EN CORDOBA

ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO GASTRONÓMICO



F I T 2 0 1 6



ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO GASTRONÓMICO



M A D R I D
F U S I O N
2 0 1 7



ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO GASTRONÓMICO



A D V E N T U R E
W E E K
2 0 1 7



ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO GASTRONÓMICO



F I B E G A
2 0 1 7



ACCIONES, QUÉ HICIMOS

2- Tarea de Visibilización de la oferta gastronómica local

- Comunicación y Prensa
 - FAM DE PRENSA COCINAR
 - FAM DE PRENSA FEDERAL
 - FAM DE PRODUCTORES AUDIOVISUALES

ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO GASTRONÓMICO



F A M P R E S S
C O C I N A R
2 0 1 7



ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO GASTRONÓMICO



F A M P R E S S
A U D I O V I S U A L
2 0 1 7



ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO GASTRONÓMICO



F A M P R E S S
F E D E R A L
2 0 1 7



La ruta gastronómica de Tierra del Fuego

Entre montañas, bosques y lagos, los platos típicos fueguinos perfilan una ruta gastronómica que une Ushuaia con Río Grande. Centolla, merluza negra y cordero asado, entre los sabores más representativos.



Cordero al asador, una de las grandes especialidades de Tierra del Fuego.

Hoy, ese ingrediente más apetecido, nada menos que la preciada carne blanca que mejor representa a los cocineros fueguinos -rica en yodo y proteínas y con mínimo contenido de colesterol-, es servido siempre fresco, al natural, en forma de crepe, lasaña, tarta, al vino blanco, a la milanesa, como paté, relleno en paltas y ravioles, transformado en salsa para pastas, con arroz o como ceviche. “Cinco minutos de cocción en agua hirviendo son

Imperdibles

Siete platos tradicionales de Tierra del Fuego

Pescados, mariscos, vegetales y carnes son el sustento de la gastronomía de la isla. Aquí se consignan algunos manjares fueguinos.



BRANDO Seguinos en [f](#) [t](#) [★](#) [✉](#)

buscar

STYLE COMER+BEBER NOTAS AUTOS TECNO LA REVISTA QUÉ TE PARECE

Notas

Cocinar en el fin del mundo

Por su ubicación extrema, Tierra del Fuego tiene todo para transformarse en un polo gastronómico, aunque tampoco le faltan dificultades.

[Twitter](#) [Me gusta](#) <21



Cocinar en medio del majestuoso paisaje fueguino es una experiencia única.

+ Leídas

- 1 [Cocinar en el fin del mundo](#)
- 2 [Ideas millonarias: una valija llena de sorpresas](#)
- 3 [¿Dónde y cómo se fabrican los antidotos?](#)
- 4 [Inventos Argentinos: la jeringa autodescartable](#)
- 5 [5 lugares libres de gluten](#)

TURISMO

13 de agosto de 2017

TIERRA DEL FUEGO > La Ruta de la Centolla

El sabor viene del sur

Todo bicho que camina va a parar al asador: un clásico muy cierto hasta en el fin del mundo, donde las cartas gastronómicas tienen su denominador común en la centolla, estrella gastronómica local. De la mano del agroturismo, un viaje que invita a "preparar las pinzas" y conocer sus secretos.

Por Sonia Renison



Puerto Almanza, el punto de partida de los pescadores, a un paso de la isla chilena Navarino.

La emoción de llegar al rincón más austral del mundo para conocer, recorrer y disfrutar



Un tour de force gastronómico en el fin del mundo

Probar todas las variantes de centolla, merluza negra, cordero y otros manjares de Ushuaia es la excusa perfecta para un viaje de amigos

SÁBADO 03 DE JUNIO DE 2017 [Rodolfo Reich](#) SEGUIR + PARA LA NACION



Tierra del Fuego: cuando un plato inolvidable tiene nombre y apellido

La gastronomía que distingue a cada lugar en un mapa tiene que ver con los productos que la naturaleza pone a sus pies para darle forma. Y también, sin dudas, con aquellas personas que se pongan en ese camino, buscando, proponiendo y ofreciendo a los demás el resultado de sus pasiones culinarias. Aquí están, estas son las personalidades que definen la identidad gastronómica del fin del mundo.

GASTRONOMIA

TIERRA DEL FUEGO



Por: Alejandro Maglione

[@MaglioneSibaris](#)

Seguir a @patagonia_net 2.025 seguidores

Hacé
click acá
y enterate

www.dgrchubut.gov.ar

Lo más leído



[La visión de un Tehuelche sobre Jones Huala](#)

publicado el 31/08/2017



[Don Slapelisz: el abuelo del aire que](#)

ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO GASTRONÓMICO

TURISMO



Punto a Punto en el Fin del Mundo
Tierra del Fuego lanzó su temporada de invierno

Un espectáculo único: la tradicional bajada de antorchas en el Cerro Castor.

Cerro Castor, el centro de esquí más austral del mundo, junto al Instituto Fueguino de Turismo (Infuetur) realizaron la presentación de la temporada de invierno 2017 con la tradicional "Bajada de Antorchas". **Punto a Punto** formó parte del selecto grupo de medios que participó del evento, tomando contacto directo con autoridades provinciales, municipales y actores que forman parte de la actividad turística de la ciudad de Ushuaia.

"Las expectativas son las mejores porque el Cerro Castor funciona a pleno, el clima está acompañando y la conectividad que hemos logrado con Buenos Aires, Rosario y Córdoba es histórica", expresó Luis Castelli, presidente de Infuetur. "Estamos buscando que los cordobeses nos elijan. El vuelo directo entre Córdoba y Ushuaia potencia esa decisión", sentenció Castelli.

Otra de las voces consultadas por **Punto a Punto** fue la del empresario Juan Carlos Begué, titular del Cerro Castor, quien aseguró que "hay que trabajar para que los turistas nacionales e internacionales nos elijan, porque competimos con destinos de verano en el hemisferio norte".

Paseos y gastronomía para todos los gustos

Además del reconocido centro de esquí del Cerro Castor, los turistas pueden disfrutar de otros atractivos en Ushuaia, tanto en la ciudad como en sus alrededores. En la ciudad, la Galería Temática "Historia Fueguina" (www.historiafueguina.com) ofrece un interactivo recorrido para conocer la historia de Tierra del Fuego.

Arakur Ushuaia Resort & Spa, lujo en la montaña

Los medios que participaron del lanzamiento de temporada se hospedaron en el lujoso hotel Arakur (www.arakur.com). Párrafo aparte para este cinco estrellas ubicado en la cima del cerro Alarkén a pocos kilómetros de la ciudad de Ushuaia. El emprendimiento fue desarrollado con tecnología y materiales eco-sustentables y amigables con el medioambiente. Algunos detalles de climatización, iluminación y agua potable así lo evidencian. Posee más de 110 habitaciones y suites con vistas al Canal de Beagle y la ciudad de Ushuaia, además de los valles, la cadena montañosa y la Reserva Natural Cerro Alarkén.

Ushuaia rompe la estacionalidad del verano con su oferta turística para invierno.

14 | PUNTO A PUNTO

Voy DE VIAJE

Ushuaia: el fin del mundo está cerca

Paseos por el Canal de Beagle, esquí en el Cerro Castor y platos imperdibles como el cordero fueguino o la centolla esperan al visitante en el sur del sur argentino.

Por Pablo Leites (Especial).
30 de Julio de 2017.



Clarín

SUSCRIBITE | INGRESA

Para el debutante, toda pendiente es un precipicio

La cronista se calzó las tablas, escuchó al instructor y se lanzó a ver de qué se trata eso de volar sobre nieve.



El Probador, Paula Galinsky. Foto: Infuetur

Paula Galinsky

23:55

eldoce.tv INGRESAR

VIDEOS USHUAIA

El Doce en la "Bajada de Antorchas" en Cerro Castor

Un equipo de El Doce viajó a Ushuaia al centro de esquí más austral del mundo, donde como todos los años se realiza la tan esperada "Bajada de Antorchas" y de esta manera se dio por inaugurada oficialmente la nueva la temporada invierno.

Por: El Doce
Miércoles 19 de Julio de 2017

f t g+ s



23:57 23:53

LA GACETA

ACTUALIDAD > SOCIEDAD

Cuando se abre la "puerta de la Antártida"

16 Jul 2017 3 180



DESDE EL BARCO. Desde el Canal de Beagle la ciudad de Ushuaia es imponente. LA GACETA/
FEDERICO TURPE

f t w + 3

Belleza del "Fin del mundo": 58 fotos de Ushuaia que te van a conmovir



1/58

La ciudad más austral del mundo ofrece paisajes increíbles en la

argentina.gastronomia.com/noticia/7283/anthony-vasquez-y-el-cebiche-mas-austral-en-tierra-del-fuego

Anthony Vasquez y el cebiche más austral en Tierra del Fuego

20 de julio de 2017

Valoración ★★★★★ (3)



Este mes comenzó en Tierra del Fuego un ciclo gastronómico donde mes a mes se darán cita los más grandes referentes de la cocina de nuestro país, con el objetivo de difundir la diversidad y riqueza gastronómica.



📄 argentina.gastronomia.com/noticia/7437/centolla-de-tierra-del-fuego-otra-estrella-en-fibega

Centolla de Tierra del Fuego, otra estrella en FIBEGA

1 de septiembre de 2017

Valoración ★★★★★ (9)



Tierra del Fuego, a través del **Instituto Fueguino de Turismo**, participará en **FIBEGA Buenos Aires 2017** como una de las cocinas destacadas del país y presentará un producto típico austral muy valorado mundialmente; **centolla**. Tanto al natural, congelada y con frascos de conserva que va a elaborar Sergio Amaya.



ACCIONES, QUÉ HICIMOS

3- Apoyo y promoción de eventos locales vinculados

- CONFERENCIA GASTROSOPIA
- ENCUENTRO ACELGA
- CIENCIA Y COCINA
- COCINA NÓMADA
- CAPACITACIONES NOCHE DE MUSEOS

ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO GASTRONÓMICO



Kaupé' restaurant
Invita a la charla
a cargo de **ALEJANDRO FRANGO**

Día: 21 de Abril, 16:30 hs
Lugar: Cauquenes Resort & Spa

Auspicio:

EVEN TOS LOCALES 2017

Jornada de conocimiento:
**Ciencia y
Cocina**

- Organizado por la firma:
Restaurante Volver
Lino Adilón Cocinero.
- Fecha: 3 de NOVIEMBRE del 2016
- Horario: 15:30 a 17:00 hs.
- Lugar: Restaurante Volver

Colaboran:

CÓMO SEGUIMOS

Propuestas

- Institucionalizar un instrumento de gestión : armar un plan estratégico, proyecto, etc).
- Consolidar el mapa de actores vinculados al Turismo Gastronómico (referentes de Turismo, Cultura, Agroindustria, Educación, INTA, cámaras y asociaciones empresarias, etc.).
- Generar instancias participativas con los referentes integrados al mapa de actores a los fines de identificar las principales líneas de actuación a implementar en Territorio
- Estructurar la oferta de Turismo Gastronómico en base a diseño de circuitos, rutas gastronómicas, algún museo o centro de interpretación de sabores, ferias y festivales gastronómicos, visita a productores, entre otros.

CÓMO SEGUIMOS

Propuestas

- Organizar talleres educativos destinados a los jóvenes con el espíritu de fortalecer la Identidad culinaria local.
- Impulsar acciones sostenidas de promoción y comunicación de la oferta de turismo gastronómico de la provincia (presencia ferias, fam press, notas de prensa, etc.).
- Promover la comercialización de experiencias gastronómicas turísticas mediante agencias de viajes y/o portales habilitados para tal fin.

